QUÆSTIO MEDICA.

CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS manè discutienda in Scholis Medicorum die Veneris 26. Martii.

M. JOANNE-ANTONIO BOURGAUD, Doctore Medico, Præside.

An sal ciborum optimum condimentum?

I.

AB igne vitam habemus. Hic ignis seu terrenæ, seu cælestis originis esse putetur, pabulo indiget ut vivax tenax que humanis in præcordiis diutissimè luceat. Quæ ore sumimus alimenta, huic igni maximè cedunt in prædam; hæc omnia quippè flamma vorax subigit, hæc omnia depascitur indesinenter alimenta. Horum porrò varietas immensa, multitudo penè infinita. Quid enim est cui parcat hominum gula? Domestica sævit in animalia, feras insequitur, avibus bellum indicit, pisces in ipso Thetidis gremio quiescere non sinit. Quidquid spontè, quidquid sollicitata profert humus, id ferè totum vastat depopulatur que. Quæcumque verò sint hæc alimenta, ea vix homines capiunt, qualia sibi à naturâ offeruntur. Sivè ut palato magè sapiant, sivè ut ventriculo minùs facessant negotii, priùs coqui, vel etiam alicujus condimenti gratiâ donari solent, quàm degulentur. Condimenti genus multiplex celebratur apud homines eruditi palati. Unicuique dapum generi suum quodque particulare tribuitur ab iis quibus mollities victûs una cordi est. Quin ipse Hippocrates elixos pisces ex muriâ, assos verò ex aceto comedere nos docuit. Quæ linguâ, quæ moribus discrepant gentes, ut variis alimentis sæpenumero gaudent: ita dissimili penitùs ratione præparant opsonia. Batavi butyro mollitos ac diffluentes cibos laudant; Itali *suo dolce piccante* commendant; Hispani *olla potrida* laudibus ad cælum extollunt. Hinc si istas vel alias gentes consulas dè conditione alimentorum, vix assequi poteris quænam sit suavior, quæ laudabilior. Me judice condimentum illud palmam inter cætera referre debet, quod unum & solum instar omnium esse potest, & sinè quo cœtera levioris sunt ac ferè nullius gratiæ aut efficaciæ.

II.

SOLIUS est sapientis dè rerum bonitate, præstantiâ judicium ferre. Sed is non opinione vulgi, non stolidorum hominum ineptiis movebitur,

ubi ſententiam feret. Nullum eſt condimentum quod non valeat gratiâ in ore plurium. Etenim apud alium piper; apud alium nux aromatica commendatur. Hic ſinè fungis aliquam cibis eſſe poſſe ſuavitatem negat; negat ſinè croco Turca, ſinè ſaccharo Luſitanus prandeři patienter olus aut aliud cibi genus poſſe. Tam varii, tam oppoſiti dè condimentis ſenſus, condimenti particularis dignitatem aut nobilitatem eminentiorem non faciunt, apud eos maximè Medicos, qui rerum qualitates non favore magnatum, non rumore Caveæ, ſed unius veritatis trutinâ penſitant. Ut condimenti genus excellentiſſimum jure prædicetur, non uni tantùm homini, nòn genti ſolùm acceptiſſimum eſſe debet, omnibus æquè proficuum, ac gratum ſit oportet, inſtar panis qui ab omnibus expetitur æquè, ac appetitur. Neque verò ſatis. Tam latè patere debet virtus hujuſce condimenti principis, ut quæ ſunt in aliis diſperſæ dotes, univerſas colligat, contineatque; aliorum omnium partes impleat & in cæterorum locum ſufficiatur, abſquè eo quòd ſuâ dulcedine dapes deſtituantur. Tanta ejus debet eſſe neceſſitas, ut nullus cibus lautus meritò dicatur, qui eô non perſpergatur. Hoc Anima, hoc Gratia condimentorum acumen ipſis omnibus optatiſſimum tribuit. Sinè eo nulla eſt elegantiæ majoris offa, nulla guſtatûs jucundioris. In alimenta beneficium idem propè conferre debet ac lumen in colores, ſol in plantas. Atque ut ſinè lumine color nullus, ſinè ſole non viret, non veſtitur herbis, non ornatur floribus tellus: ità ſinè hoc regio condimento nulla dapibus, nulla condimentis ipſis vera ſuavitas. Hoc deficiente ſqualleț omnis menſa honore ſuo ſpoliata.

III.

JAM pridèm inter condimenta ſal noſter numeratur. Antequam India ſuas in Europam effudiſſet opes, non aliud ferè nobis condimentum erat: quemadmodùm & priſcis Patribus Græcis, Latinis que. Hinc Homerus θεῖον ſalem ubique canit, ob præſtantes quos homini confert uſus. Plato θεοφιλέςατον vocat, quòd tunc temporis non thure, ſed lucidâ micâ ſalis adolerent altaria. Salem rerum quarumque elementum eſſe volunt Alchimiſtæ. Quid enim in rerum naturâ ſale ſuo deſtituitur? Ab unô ſale ſapor omnis proficiſcitur, ſi qua fides Paracelſo. Sed errant Alchimiſtæ qui ſalem inter elementa recenſent, dum ſalem ipſum in ſua diſſolvunt principia. Sublimatione enim ſalem minutiſſimum obtinent; diſtillatione ſpiritum ſalis eliciunt. Saporum omnium varietas maxima quî prodeat ex uno principio. Sal terra eſt aduſta humore tenui perfuſa, ſi auditur Ariſtoteles. Sed montes ſalis quum plurimi occurrant, An ex incendiis illos omnes prodiiſſe putes? Ex terra pingui & Argilloſâ, ex muris veteribus cellarum citrà ullam combuſtionem nitrum elicitur. Salium differentiæ multæ. Sal dealbatus paſsìm proſtat apud Italos, apud Gallos cinereus, niger in Norvegiâ videtur, purpureus in Hiſpaniâ reperitur. Sal nativus eſt vel artefactus. Nativus vi Phebeæ facis concreſcit ex aquâ Maris, fontium quorumdam, & puteorum: vel ex montibus aut mineris eruitur. Ubi cryſtalli in morem perlucet, qualis eſt Hungaricus, ſal gemmæ nuncupatur. Qui ex aquâ marinâ fit ſal beneficio ſolis, ille nulli alteri ſecundus; præſertìm ſi nihil huic inſit amaroris, ſi tenuiorum ſit partium & citò liqueſcat. Foſſilis particulis donatus eſt craſſioribus, durioribus; aſperitate ſuâ den-

tes graviter offendit, difficulter exſolvitur. Artefactus eſt quem ignis violentia retegit. Hujus magnam diverſitatem agnoſcunt. Alius eſt alkali, alius acidus. Uterque Chymiſtarum hujus ætatis idolum, chimæra, ens rationis: dè iis enim tam varia prædicant, ut ad portentorum miracula proximè accedant. Sal alius fixus, alius fugax. Salem ex particulis cubicis & anguloſis conflatum eſſe voluit Epicurus. Putarem ego conſtare atomis oblongis, acuminatis. Quòd ex multis corpuſculis rigidis componatur, hinc ſal friabilis. Quòd ejus particulæ inflexiles & duræ non ægrè ſeparentur, hinc citò liqueſcit: Et quidem aquæ corpuſcula lubrica & flexilia circà ſalis ſpicula dum convolvuntur, ea ſecum abducunt, & ità ſal fluidus redditur. Salis virtus multa, cogit, ſolvit, terget. Apollonius ſale cum pane latrantem ſtomachum leniebat extenuatorum, nec immeritò: hac enim ratione ii maximè reficiuntur & pingueſcunt. Pecuarii canibus equis-ve ſegnioribus in venerem, ſalem cum pabulo miſcent, & hinc fœcundiores fieri autumant. Quod quum ità ſit cur panis ſale conditus iis offertur qui caſtitatem ex voto ſervare tenentur? Salis ſi quæ virtus laude digniſſima, hæc omnis in eo poſita, quòd unus & ſolus inſtar omnium condimentorum ſit, & ſinè eo cætera condimenta ferè futilia, ferè inania ſint.

IV.

QUI condimenti nullum alium uſum agnoſcit, quàm ut ori voluptario blandiatur, voluptati nimis ille quidem indulget, ac parùm ſatagit rerum cognoſcere fines. Condimentum guſtui nullatenùs imponere, ciborum proprias qualitates potiùs in lucem proferre debet. Hæ namque rerum æquo æſtimatori nuſquam magis placent, quam quum nudæ ſinè fuco objiciuntur. His arctioribus cancellis non circumſcribitur vis multa condimentorum; hæc ori grata, ventriculo amica, languentis appetentiæ tædia propulſant. Atque id quidem munus ſtrenuè obeunt, ſivè quum Palati fornicem amplum verrunt, ſivè quum ventriculi cava liberant à craſſis humoribus, ſivè quum ſopitos excitant liquores quibus, ut ab aquâ ſtygiâ metallum: ſic alimentum diſſolvi amat. Ultrà ventriculi metas vim exerit ſuam condimentum. Quo pollet partium acumine viam aperit chylo. Clavem eſſe diceres, quæ niveo humori venarum oſtia reſerat, aditumque præbet in hoſce tubulos inextricabiles. Quod ſi ſuperfluum ſerum ad renes currit, per inteſtinorum gyros multiplices feruntur craſſiores ciborum reliquiæ, non parùm ad iſtius operis abſolutionem valent condimenta, quæ partium fibras velut admotis calcaribus ſtimulant. Si quis alius effectus nobilior à condimento proficiſcitur, totus ferè poſitus eſt in vindicandis carnibus à fœdâ putredine. Quod conſequimur, quotiès exuperantem humorem abſorbet quo partium vincula rumpuntur, vel quotiès velut firmâ compede ligat principia, quorum mutuâ à ſe invicem ſeparatione mixti fit ſolutio. Tam varia officia condimentorum ſi à ſale omnia perfici poſſe negas, ſenſum conſule non minùs, quàm rationem. Hic tibi declarabit quæ gratia concilietur cibis in ore ab uno ſale. Quàm ingrata verò ſit linguæ cujuſvis ordinis eſca pretioſo abſente ſale, quamquam illa divitiis Indiæ affluat illuſtriſſimis. Dubitas num ad cibi coctionem in ventriculo cujuſdam opis ſit ſal. Vide quantùm ad pani-

ficium profit. Quod si istud opus ab eo excellentèr promovetur, quidni & aliud, quod pari fermentatione peragitur ? Sed si chylus gustanti salsus videtur. Si urina sale turget. Quin & ipsa caro humana Neptuni munere abundat : frustrà cætera persequor. His enim planum fit adjuvante sale præparari, perfici alimenta, rejici excrementa, quô nihil præstantius ab omnibus condimentis divisis aut conjunctis expectari potest. Porrò quid valeat sal ad arcendam putredinem demonstrant satis superque salsamenta, quibus famem salubriter ac suaviter hoc tempore depellimus.

V.

MIRUM quod explendæ gulæ causâ, tot mactentur animalia, tot absumantur fructus, tot olera depereant, tot impendantur condimenta; quum mensæ multâ carne extructæ stomachum moveant, cænula frugi naturam exhilaret. Sed quod mirabilitatem magnam facit, multæ jacent artes ingloriæ, quarum esse posset usus illustrior : dum coquinaria ventris helluonis, cupidinis impotentis alumna, sæpè venefica, semper malefica colitur, nobilitatur. Vix ullus est homo fortunæ splendidioris cui non sit multiplex coquus; cum vix uni ex iis epulonibus benè nummatis aliquis sit vel dicendi, vel morum, vel sanitatis magister. Sed ad quid tanta ciborum copia, cui frustulum panis forsàn satis esse queat ? Ad quid tantus apparatus prandii qui naturæ gravis esse solet ? Omnis generis condimentum acre, flammeum : partes que adeò nutritias exest. Et sicut calx admota radicibus arborum, arboribus siccitatem infert exitiosam : ità illud ventriculum urit, inimicum ignem latè in præcordia spargit. Condimenta levitate mobilitate que suarum partium antè cibos è stomacho rapiunt in intestina, quàm penitissimè subacti sint. Hæc moli sanguinis posthâc confusa, quot motus insolentes, perturbatos excitant. Venerem faciunt incensam ac propè rabiosam, vigilias, animi motiones irrequietas important; à quibus omnibus nulla tam detestabilis pestis quæ non homini nascatur. Vis non luere pœnas, quæ gulam doctiorem & inexplebilem manent, Cicutis nocentius Allium vita, vita piper cœtera que ejusdem classis aromata, quæ si non fert nostra tellus, ideò fortassis felicior Indiâ tellus. Simpliciore dapum gaude cultu. In dapibus nativas, non adulterinas prædica virtutes. Vescare cibis, per me licet, quos tellus, quos aër, quos ostentat æquor. His omnibus sua laus par & æqua : Sed cum hæc alimenta condimentum aliquod desiderent, memineris sali principem locum deberi, sic ut meritò celebretur τῶν ἄλλων ὄψων ὄψον ἢ ἥδυσμα.

Ergò sal ciborum optimum condimentum.

Asserebat Parisiis NICOLAUS BAILLY, Parisinus, Baccalaureus Medicus. A. R. S. H. 1683.

Apud Franc. Muguet, Regis & Facultatis Medicinæ Typographum.